Honningkake

150 gram smør

6 egg

375 gram sukker

375 gram honning

¼ teskje nellik

¼ teskje pepper

½ teskje ingefær

1 teskje bakepulver

375 gram hvetemel

Smelt smøret og avkjøl dette. Skill eggehviter og eggeplommer. Pisk sukker og eggeplommer godt. Tilsett myk honning i smøret. (Honningen kan varmes forsiktig på plate eller i vannbad) . Bland det tørre og rør inn i deigen. Stivpisk eggehvitene og vend dem inn i deigen i flere omganger.

Stekes i langpanne (ca. 38x25 cm)

Stekes i ca. 50 minutter på nederste rille ved 150 grader.